JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

Cif Professional Dégraissant Cuisine

Dégraissant puissant prêt à l'emploi, sans risque pour l'aluminium

Description

Cif Professional Dégraissant Cuisine est un dégraissant liquide prêt à l'emploi pour enlever les graisses, les matières grasses carbonisées et les huiles des équipements en cuisine tels que fours, grils, casseroles et l'intérieur des lave-vaisselle.

Propriétés principales

Cif Professional Dégraissant Cuisine est un détergent liquide alcalin pour le nettoyage manuel de toutes les surfaces en cuisine fortement souillées, comme les cuiseurs. Le produit est un mélange optimal de composants non-ioniques, alcalins et de séquestrants qui permet d'enlever tout type de graisse et de souillures alimentaires incrustées.
La formulation a été composée de telle sorte que le produit puisse s'utiliser en toute sécurité sur l'aluminium.

Cif Professional Dégraissant Cuisine a été approuvé par le Unilever's Safety and Environmental Assurance Centre (SEAC) comme étant un produit sûr s'il est utilisé suivant les recommandations d'emploi.

Avantages

- Action rapide et très efficace sur les surfaces grasses
- Efficacité accrue par vaporisation du produit qui adhère aux surfaces verticales
- Non-corrosif et sans risque pour l'aluminium

Cif Professional Dégraissant Cuisine

Mode d'emploi

Cif Professional Dégraissant Cuisine s'utilisé pur.
Appliquer directement sur la surface à nettoyer, frotter ou brosser la surface et rincer à l'eau claire.

Canopies, Hottes et filtres:
1. Débarrasser les surfaces des denrées alimentaires et protéger les surfaces qui entrent en contact avec des denrées alimentaires
2. Vaporiser directement sur la surface
3. Laisser agir de 10 à 30 minutes en fonction du degré de souillure
4. Enlever les résidus avec la brosse à récurer. Faire attention au réseau interne d'évacuation
5. Rincer à l'eau clair et laisser sécher à l'air
6. Ne pas essayer de nettoyer les filtres composées de feutre ou de tissu

Marmites et casseroles:
1. Eliminer les raccords d'alimentation gaz/électricité
2. Vidanger et enlever les résidus
3. Vaporiser directement sur la surface
4. Laisser agir de 10 à 30 minutes en fonction du degré de souillure
5. Frotter/brosser les surfaces internes
6. Rincer à l'eau clair, vider et laisser sécher à l'air

Données techniques

Aspect	Liquide clair
pH pur	12.5
Densité relative (20°C)	1.02

Les données ci-dessus sont caractéritiques d'une production normale et ne peuvent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Conserver dans l'emballage d'origine. Eviter les températures extrêmes.
Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de Données de Sécurité.

Compatibilité du produit

Sous réserve des conditions d'emploi, **Cif Professional Dégraissant Cuisine** est destiné pour une utilisation sur le matériel communément rencontré en cuisine, l'aluminium inclus.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7508661	6 x 0.75L
7510054	2 x 5L

JohnsonDiversey (B)
Haachtsesteenweg 672
1910 Kampenhout
Tel. 016 61 77 77

www.johnsondiversey.com

© Copyright 2003 DiverseyLever